

MODULARIO
I.C.A. - 101



PCT/EP 99/00370
REC: 17 MAR 1999
WLB0 PCT
Mod. P.E. - 1-4-7

MINISTERO DELL'INDUSTRIA, DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO
DIREZIONE GENERALE DELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

**PRIORITY
DOCUMENT**

SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)



EP 99/00370

INV. IND.

Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per

N.MQ98....A....QQ0014

09/600523

*Si dichiara che l'unita copia è conforme ai documenti originali
depositati con la domanda di brevetto sopraspecificata, i cui dati
risultano dall'accluso processo verbale di deposito*

16 FEB. 1999

a, li

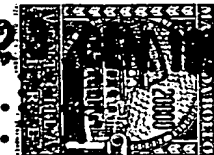
IL REGGENTE

IL DIRETTORE DELLA DIVISIONE

D.ssa Paola DI CIVITIO

Paola Di Civitio

AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO - MODULO 4
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI - ROMA
DOMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE. DEPOSITO RISERVE. ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO



A. RICHIEDENTE (I)

1) Denominazione **PRE GEL S.P.A.**
Residenza **GAVASSETO (RE)**

codice **01133190353**

2) Denominazione
Residenza

codice

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome e nome **LUPPI Luigi**
denominazione studio di appartenenza **LUPPI & CRUGNOLA S.R.L.**
via **CORASSORI** n. **54** città **MODENA**

cod. fiscale

cap **41100** prov **MO**

C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via n. città cap prov

D. TITOLO

classe proposta (sec. di sci)

gruppo disegni

PREPARATO PER PRODOTTI ALIMENTARI

ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO: SI NO **X**

SEI STANZA: DATA

PROTOCOLLO

E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome

cognome nome

1) **RABBONI LUCIANO**

2)

3)

4)

F. PRIORITÀ

nazione o organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

ACCOLGIMENTO RISERVE

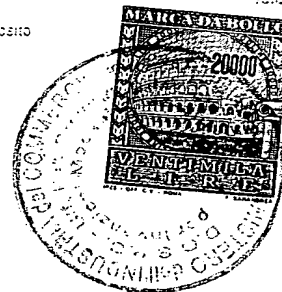
PROTOCOLLO

1)

2)

G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA COLTURE DI MICRORGANISMI. (semplice)

H. ANNOTAZIONI SPECIALI



DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.

| Doc. n. | Prov. | N. pag. | Descrizione |
|---------|-------|---------|---|
| Doc. 1) | 2 | PROV | n. pag. 13 |
| Doc. 2) | 0 | PROV | n. tav. |
| Doc. 3) | 1 | RIS | lettera d'incarico, procura o riservando procura generale |
| Doc. 4) | 0 | RIS | designazione inventore |
| Doc. 5) | 0 | RIS | documenti di priorità con traduzione in italiano |
| Doc. 6) | 0 | RIS | autocertificazione di deposito |
| Doc. 7) | 0 | | nomineativo completo del richiedente |

3) attestati di versamento, totale lire

TRECENTOSESSANTACINQUEMILA

COMPILATO IL **23 01 1998**

PER IL RICHIEDENTE

LUPPI Luigi

CONTINUA SINO **NO**

DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SINO **SI**

UFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI

MODENA

pagina **36**

VERBALE DI DEPOSITO

NUMERO DI DOMANDA

MO98A000014

Reg. n.

L'anno millenovecento

NOVANTOTTO

L'ora

VENTITRE

del mese di

GENNAIO

Il (i) richiedente (i) sopraindicato (i) ha (hanno) presentato a me sottoscritto la presente domanda, corredata di n. **00** fogli appesi per la concessione del brevetto sopraindicato.

I. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIO ROGANTE

IL DEPOSITANTE
Luigi Luppi



L'UFFICIALE ROGANTE
Rita Bicklin

RIASSUNTO INVENZIONE CON DISEGNO PRINCIPALE

NUMERO DOMANDA MO98A00001

NUMERO BREVETTO

REG. A

DATA

23/01/1998

DATA DI RILASCIO

A. RICHIEDENTE (I)

Denominazione PRE GEL S.P.A.Residenza GAVASSETO (RE)

D. TITOLO

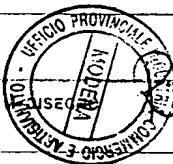
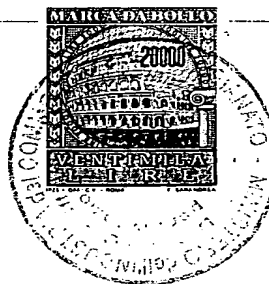
PREPARATO PER PRODOTTI ALIMENTARI

Classe proposta (sez./cl./scl/)

(gruppo/sottogruppo)

L. RIASSUNTO

Il preparato per prodotti alimentari contiene almeno un componente scelto tra: agente antiossidante (acido ascorbico), agente conservante (acido sorbico e suoi sali), agente acidificante (acido citrico o tartarico), agente addensante (amido nativo, o modificato, precotto o non precotto), quest'ultimo attivabile a caldo, o a temperatura ambiente; il preparato si presenta preferibilmente in forma di polvere, alla quale si devono aggiungere zucchero e acqua, e parti di un prodotto alimentare naturale, ad esempio frutta fresca, congelata, semicandita, o in forma di succo.

Luigi Luppi*Ata Biologica*

PRE GEL S.P.A.

Descrizione di invenzione industriale

Depositata il **23 GEN. 1998**

Preparato per prodotti alimentari

L'invenzione concerne la preparazione di prodotti alimentari fluidi o semidensi, in particolare salse, o creme, di frutta da utilizzare come decorazioni, o farciture, in gelateria e pasticceria.

Lo stato dell'arte comprende la preparazione di salse di frutta in ambiente industriale ed il successivo confezionamento per la consegna del prodotto ad un utilizzatore professionale, quale un pasticcere o un gelatiere, che provvede ad inserirlo in un prodotto alimentare completo per la consumazione.

Pertanto l'utilizzatore professionale è attualmente costretto ad approvvigionarsi di una considerevole varietà di salse di gusti diversi, se desidera fornire ai propri clienti un'accettabile varietà di prodotti, ad esempio gelati, o torte, incorporanti tali salse. Ciò implica un considerevole aggravio di costi ed inoltre rende problematica la conservazione dei vari tipi di salsa, una volta che la relativa confezione sia stata aperta.

In alternativa, l'utilizzatore professionale può, all'occorrenza, preparare da sé in modo estemporaneo le



A handwritten signature is written in the bottom right corner of the page.

M 09 33 99

salse di cui ha necessità, a scapito però di un notevole impegno personale e dovendo comunque fronteggiare difficoltà di ottenimento di una struttura della salsa cremosa e compatta e di conservazione della stessa dopo l'uso immediato.

Uno scopo dell'invenzione è di rendere disponibile ad un utilizzatore professionale un preparato che agevoli considerevolmente la preparazione di prodotti alimentari fluidi, o semidensi.

Secondo l'invenzione, è previsto un preparato per prodotti alimentari contenente almeno uno degli agenti qui elencati:

- agente antiossidante;
- agente conservante;
- agente acidificante;
- agente addensante.

Gli agenti suindicati possono essere tutti presenti nel preparato secondo l'invenzione, oppure il preparato può comprendere anche solo taluno di tali agenti, a seconda delle proprietà che si desidera conferire al preparato caso per caso.

L'agente antiossidante è particolarmente indicato nel caso in cui il preparato sia destinato alle salse di frutta, in quanto inibisce la naturale tendenza all'imbrunimento della frutta.



A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke.

11.05.03.99

L'agente antiossidante preferibilmente comprende acido ascorbico.

L'agente conservante ha funzioni antimicrobiche e risulta anch'esso indicato particolarmente per le salse a base di frutta, in quanto preserva la salsa dagli attacchi microbici.

L'agente conservante preferibilmente comprende acido sorbico e suoi sali.

L'agente acidificante ha la funzione di abbassare il pH della salsa risultante dall'impiego del preparato, in modo da facilitare l'azione dell'agente conservante. Inoltre l'agente acidificante serve come ravvivante dei colori della frutta e del sapore di essa in quanto ricostituisce l'acidità naturale della frutta che è stata alterata dall'aggiunta di zucchero.

L'agente acidificante preferibilmente comprende acido citrico, o acido tartarico.

L'agente addensante conferisce al preparato una certa viscosità, inibendone lo scorrimento di superficie in modo tale che la salsa che incorpora il preparato presenti buone proprietà di adesione ad un supporto solido, quale la pasta di un dolce, o un gelato.

L'agente addensante può essere costituito da amido modificato, o nativo, cotto, o non precotto.

L'agente addensante è attivabile a temperatura ambien-



A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and strokes, located to the right of the official stamp.

11 09 33 99

te, oppure a caldo (circa 75 °C).

Il preparato risultante dall'impiego di un agente addensante attivabile a temperatura ambiente serve per la preparazione di salse che devono essere impiegate a temperature centigrade positive.

Il preparato risultante dall'impiego di un agente addensante attivabile a caldo è particolarmente indicato per salse che devono essere impiegate a temperature centigrade negative, cioè in particolare per guarnire gelati, torte surgelate, semifreddi e prodotti di pasticceria in genere, sia all'interno sia in superficie.

Il preparato si presenta preferibilmente in forma di polvere contenente proporzioni opportune dei vari agenti.

Esempio 1

Preparato per impiego a temperatura ambiente.

Composizione espressa in percentuali in peso, sul preparato per prodotti alimentari, colonna A, o sul prodotto ottenuto utilizzando il preparato, colonna B.

| | A | B |
|---|-------|---------|
| - acido L-ascorbico (agente antiossidante) | 0 - 5 | 0 - 2 |
| - acido sorbico o suoi sali (agente conservante) | 0 - 3 | 0 - 1,2 |



M 09 03 99

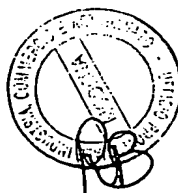
- acido citrico
(agente acidificante) 0 - 10 0 - 4
- amido modificato, o nativo
precotto o non precotto attiva-
bile a temperatura ambiente
(agente addensante) 0 - 80 0 - 32
- zucchero q.b. a 100

Esempio 2

Preparato per impiego a temperature centigrade negative.

Composizione espressa in percentuali in peso, sul preparato per prodotti alimentari, colonna A, o sul prodotto ottenuto utilizzando il preparato, colonna B.

- | | A | B |
|--|------------|---------|
| - acido L-ascorbico (agente antiossidante) | 0 - 5 | 0 - 2 |
| - acido sorbico o suoi sali (agente conservante) | 0 - 3 | 0 - 1,2 |
| - acido citrico (agente acidificante) | 0 - 10 | 0 - 4 |
| - amido modificato, o nativo precotto o non precotto attiva- bile a caldo (agente addensante) | 0 - 80 | 0 - 32 |
| - zucchero | q.b. a 100 | |



[Handwritten signature]

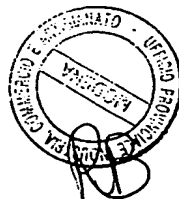
14 09.13.99

Le percentuali degli ingredienti indicate nella colonna A sono puramente esemplificative, in quanto anche polveri aventi percentuali non comprese negli intervalli indicati potrebbero condurre ad un prodotto soddisfacente, qualora venissero impiegate in proporzioni opportune rispetto agli altri componenti del prodotto, in particolare, acqua, zucchero e frutta. Pertanto, ai fini del risultato sul prodotto alimentare, è maggiormente significativa la percentuale dei vari ingredienti riportata nella colonna B.

L'ampio intervallo di valori indicato per la percentuale dell'amido dipende dalle caratteristiche desiderate per il prodotto alimentare da ottenere. Ad esempio per salse di frutta da impiegare come guarnitura di gelati e richiesto un certo grado di scorrevolezza del prodotto, il che implica una quantità di amido relativamente modesta, mentre per salse da pasticceria può essere richiesta una maggiore consistenza del prodotto, in modo che esso non tenda a scorrere, il che implica una quantità relativamente elevata di amido.

Risultati particolarmente soddisfacenti sono stati ottenuti con l'impiego di amido modificato.

Per la preparazione di una salsa di frutta per impiego a temperature centigrade positive, si procede miscelando a secco un'opportuna quantità di preparato con



A large, stylized handwritten signature in black ink.

11 09 03 99

un'opportuna quantità di zucchero, o fruttosio, aggiungendo acqua e successivamente aggiungendo frutta fresca, o congelata, o succo di frutta.

Dosi consigliate per la preparazione di una salsa contenente 1 Kg di frutta:

- | | |
|----------------------------------|-------|
| - zucchero | 375 g |
| - preparato di cui all'Esempio 1 | 125 g |
| - acqua | 250 g |

Per favorire la diluizione in acqua è preferibile che l'acqua sia ad una temperatura superiore a 50 °C.

La salsa ottenuta raggiunge un grado ottimale di lucidità e cremosità dopo circa 2 ore dalla preparazione.

Per la preparazione di una salsa utilizzando frutta intera o a pezzi per impiego a temperature centigrade negative, si procede effettuando un procedimento preliminare di semicanditura della frutta, miscelando a secco separatamente un'opportuna quantità di preparato con un'opportuna quantità di zucchero, o fruttosio, aggiungendo acqua e successivamente unendo la frutta semicandita precedentemente ottenuta.

Dosi consigliate per la preparazione di una salsa contenente 1 Kg di frutta:

- | | |
|---------------------------------|--------|
| - zucchero per la precanditura | 1000 g |
| - temperatura di precanditura | 50 °C |
| - tempo di precanditura (circa) | 5 ore |



M 09.33.99

- preparato di cui all'Esempio 2 125 g
- zucchero 50 g
- acqua 250 g
- temperatura di attivazione del preparato 75 °C
- tempo di preparazione (circa) 3 min

La salsa risultante presenta un aspetto molto brillante con colorazione naturale.

Per la preparazione di una salsa utilizzando frutta frullata, purea, o succo di frutta, per impiego a temperature centigrade negative, si procede miscelando a secco il preparato di cui all'Esempio 2 con una opportuna quantità di zucchero o fruttosio, aggiungendo la frutta frullata, purea o succo di frutta e scaldando fino ad una temperatura di 75 °C per alcuni minuti.

Dosi consigliate per la preparazione di una salsa contenente 1 Kg di frutta frullata, purea, o succo di frutta:

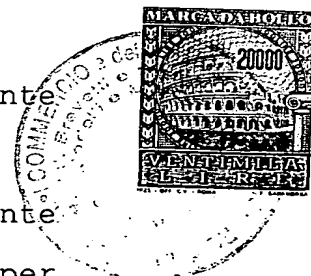
- zucchero 700 g
- preparato di cui all'Esempio 2 125 g
- temperatura di attivazione
per alcuni minuti 75 °C

La salsa risultante presenta un aspetto molto brillante con colorazione naturale.

Le salse ottenute con il preparato di cui alla presente invenzione possono essere conservate in frigorifero per



Handwritten signature



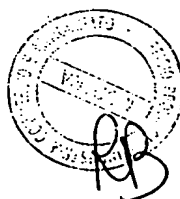
11.05.03.99

un periodo di circa 5 giorni, senza subire alterazioni organolettiche (microbiologiche), o di aspetto, e fuori dal frigorifero per un periodo di 3 giorni circa.

L'invenzione consente di fornire un preparato pratico e versatile con il quale l'utilizzatore è libero di decidere il tipo di salsa da preparare a seconda delle particolari inclinazioni dei propri clienti, o delle varietà di frutta fresca disponibili sul mercato. Pertanto non è più necessario che l'utilizzatore si approvvigioni di salse pronte di diversi gusti per poter offrire alla propria clientela il desiderato assortimento di sapori. Ciò comporta un notevole risparmio economico nell'approvvigionamento ed una semplificazione della gestione delle scorte di prodotto.

Un ulteriore vantaggio dell'invenzione è che le salse ottenute hanno un sapore ed un aspetto molto naturale, e non evidenziano il sapore di frutta cotta che normalmente è conferito da procedimenti di pastorizzazione che sono normalmente impiegati nella preparazione industriale delle salse pronte confezionate di cui allo stato della tecnica.

Inoltre, rispetto alle salse convenzionali, il preparato secondo l'invenzione è vantaggiosamente privo di aromi aggiunti, che influenzano artificialmente il gusto della preparazione.



A handwritten signature in black ink.

M 09 33 99

RIVENDICAZIONI

1. Preparato per prodotti alimentari contenente almeno uno degli agenti qui elencati: agente antiossidante, agente conservante; agente acidificante; agente addensante.
2. Preparato secondo la rivendicazione 1, in cui detto agente antiossidante comprende acido ascorbico.
3. Preparato secondo la rivendicazione 1, oppure 2, in cui detto agente conservante comprende potassio sorbato.
4. Preparato secondo una delle rivendicazioni precedenti, in cui detto agente acidificante comprende acido citrico.
5. Preparato secondo una delle rivendicazioni precedenti, in cui detto agente addensante comprende amido.
6. Preparato secondo la rivendicazione 1, oppure 5, in cui detto agente addensante è attivabile a temperatura ambiente.
7. Preparato secondo la rivendicazione 1 oppure 5, in cui detto agente addensante è attivabile a caldo.
8. Preparato secondo una delle rivendicazioni precedenti, in cui almeno parte di detti agenti è in forma di polvere.
9. Preparato secondo una delle rivendicazioni precedenti, in cui detti agenti sono presenti nelle percen-



Handwritten signature

M 09.03.99

tuali qui di seguito indicate

- | | |
|------------------------|-------------|
| - agente antiossidante | 0 - 5 |
| - agente conservante | 0 - 3 |
| - agente acidificante | 0 - 10 |
| - agente addensante | 0 - 80 |
| - zucchero | q.b. a 100. |

10. Preparato secondo una delle rivendicazioni precedenti e comprendente inoltre zucchero e acqua.

11. Prodotto alimentare comprendente un preparato di cui ad una delle rivendicazioni precedenti, e comprendente inoltre parti di prodotto alimentare naturale.

12. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 11, in cui detto prodotto alimentare naturale comprende frutta.

13. Prodotto secondo la rivendicazione 12, in cui la frutta è frutta candita.

14. Prodotto secondo la rivendicazione 12, in cui dette parti di frutta formano un succo, o una purea, di frutta.

15. Prodotto alimentare secondo una delle rivendicazioni da 11 a 14, in cui detti agenti sono presenti nelle percentuali qui di seguito indicate

- | | |
|------------------------|---------|
| - agente antiossidante | 0 - 2 |
| - agente conservante | 0 - 1,2 |
| - agente acidificante | 0 - 4 |



A large, stylized handwritten signature.

M 09 03 99

- agente addensante

0 - 32.

16. Una combinazione di un prodotto alimentare secondo una delle rivendicazioni da 11 a 15 ed un prodotto di pasticceria.

17. Una combinazione di un prodotto alimentare secondo una delle rivendicazioni da 11 a 15 ed un prodotto di gelateria.

18. Metodo per l'impiego di un preparato per prodotti alimentari fluidi, caratterizzato da ciò, che comprende la miscelazione con acqua di un preparato contenente almeno un agente scelto in un gruppo comprendente: agente antiossidante, agente conservante; agente acidificante; agente addensante, e la successiva aggiunta di parti di un prodotto alimentare naturale.

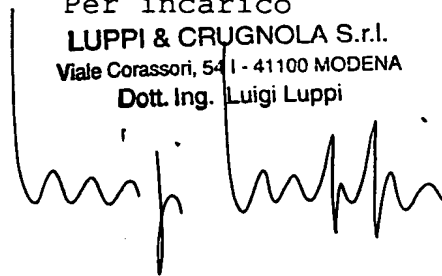
19. Metodo secondo la rivendicazione 18, e comprendente inoltre aggiunta di zucchero.

20. Metodo secondo una delle rivendicazioni 18, oppure 19, e comprendente inoltre l'aggiunta di parti di frutta.

21. Metodo secondo la rivendicazione 20, e comprendente inoltre la semicanditura di dette parti di frutta.

Modena, 23 GEN. 1998

Per incarico
LUPPI & CRUGNOLA S.r.l.
Viale Corassori, 54 I - 41100 MODENA
Dott. Ing. Luigi Luppi



13



Anna Biokini



THIS PAGE BLANK (USPTO)
